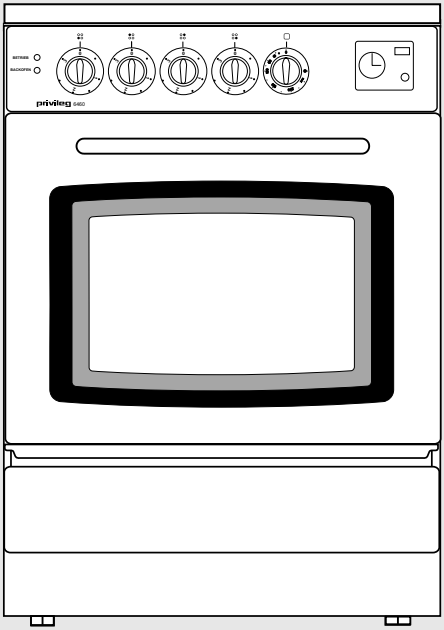
privileg

Elektro-Standherd 6460



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Worauf Sie achten müssen 5
Geschirrwagen 5

Vor dem ersten Gebrauch 7

Zeitschaltuhr 8
Einstellung der Uhrzeit 8
Abschaltautomatik 9
Abschaltautomatik löschen 9
Ein-/ Abschaltautomatik 10
Bratautomatik 11
Kurzzeitwecker 11

Energiespartipps 12
Hinweise zum Geschirrkauf 12
Wissenswertes zu den Kochstellen 13
Energiespartipps zum Backofen 13

Kochzonen 14
Bedienung der Kochstellen 14

Backofen 15
Bedienung 15
Betriebsarten 15
Einschubebenen 16
Fettfilter 16

Inhaltsverzeichnis

Backen **17**
Backen mit Heißluft 17
Tipps zum Backen 17

Backtabelle **18**

Braten **19**
Tipps zum Geschirr 19
Hinweise zum Braten 19

Brattabelle **20**

Grillen und Überbacken **21**
Tipps zum Grillen 21

Grilltabelle **22**

Einkochen **23**

Einkochtabelle **23**

Auftauen **24**

Reinigung und Pflege **24**
Frontgehäuse 24
Glaskeramik-Kochfeld 24
Backofen 26
Backofentür 26
Fettfilter 27
Zubehör 27

Was tun bei Problemen? **28**

Austausch von Geräteteilen **30**
Backofenlampe 30
Sonstiges Zubehör 30

Hinweise zur Entsorgung **30**

Montageanleitung **31**
Sicherheitshinweise für den Installateur 31
Herdaufstellung 31
Elektroanschluss 32

Technische Daten **34**

Kundendienst **35**
Ersatzteile 35

Garantie-Information **36**

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang.
  Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

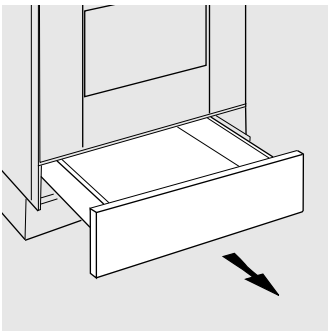
Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

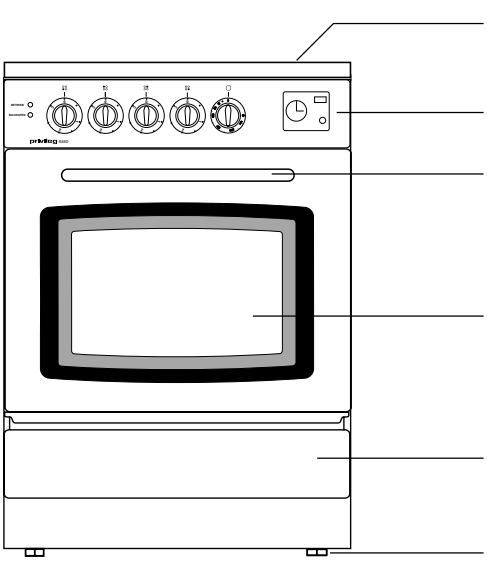
- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Wichtig:

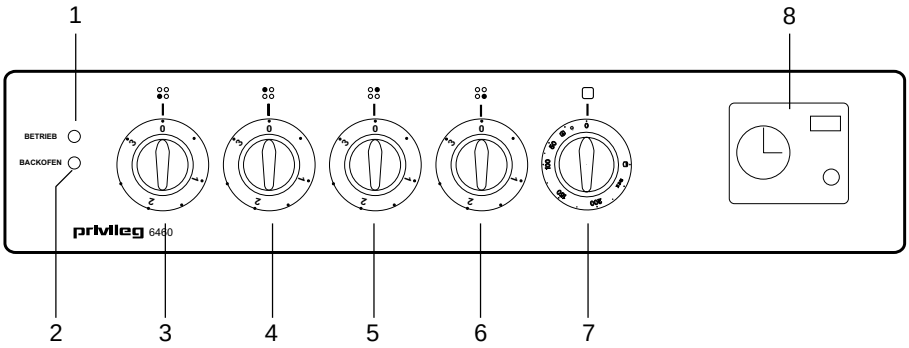
Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Gerätebeschreibung



Bedienungsblende



1 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, dass der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist.

2 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.

3 Schalter für Kochzone, vorne links.

4 Schalter für Kochzone, hinten links.

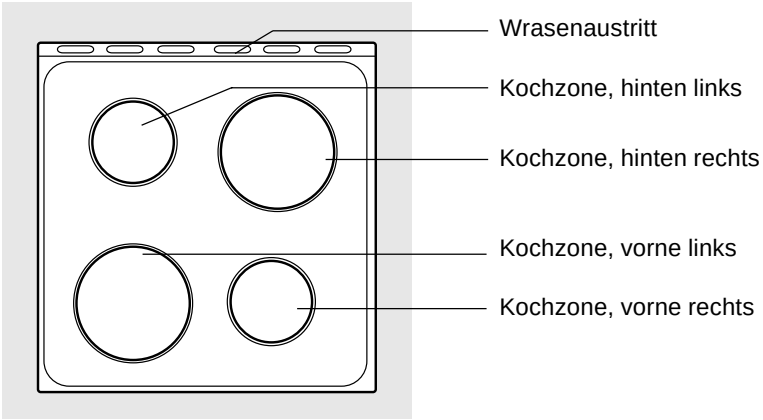
5 Schalter für Kochzone, hinten rechts.

6 Schalter für Kochzone, vorne rechts.

7 Temperaturregler für Backofen.

8 Zeitschaltuhr

Gerätebeschreibung



Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

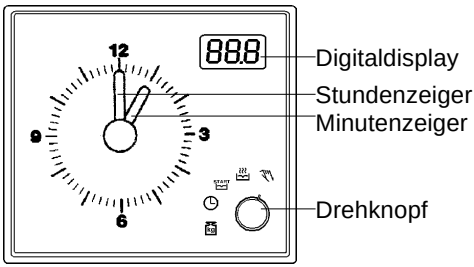
Backofen

Nehmen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen.
Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ auf den nächsten Seiten beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Zeitschaltuhr



Bedeutung der Symbole:

Handsymbol d.h. Handbetrieb, Normalstellung

Eingabe und Anzeige Betriebsdauer

Eingabe und Anzeige Betriebsbeginn

Eingabe und Anzeige Uhrzeit

Eingabe und Anzeige Gewicht

Allgemein:

Die aktuelle Uhrzeit wird vom Stunden- und Minutenzeiger angezeigt.
Die Anzeige im Digitaldisplay ist im Handbetrieb (Normalbetrieb) ausgeschaltet. Wenn die Anzeige eingeschaltet ist, zeigt sie entweder eine ablaufende Betriebsdauer in Minuten, oder das Gewicht in Kilogramm an.
Alle Einstellungen der Uhr werden mit dem Drehknopf vorgenommen. Um eine Einstellung vorzunehmen, wird der Drehknopf auf eines der Symbole gedreht und anschließend gedrückt, wodurch sich die Zeiger vorwärts bewegen oder im Digitaldisplay die Anzeige hochzählt.

Nach Anschluss des Gerätes...

...ertönt ein kurzer Signalton und die Anzeige 00 blinkt im Digitaldisplay. Nehmen Sie dann die Einstellung der Uhrzeit vor.

Einstellung der Uhrzeit

1. Drehknopf auf stellen.
2. Durch Drücken auf den Drehknopf bewegt sich der Zeiger zunächst schrittweise und dann schnell. Bei Erreichen der aktuellen Uhrzeit den Drehknopf loslassen. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.
3. Drehknopf auf stellen, damit der Backofen im Handbetrieb (ohne Automatik) betrieben werden kann.

Bei Uhrzeitkorrekturen oder nach Stromausfall erneut nach beschriebener Weise vorgehen.

Hinweis:
Die Zeiger lassen sich nur vorwärts einstellen.

Abschaltautomatik

Bei der Abschaltautomatik soll sich der in Betrieb befindliche Backofen nach einer bestimmten Betriebszeit selbsttätig abschalten.
Es können maximal 180 Minuten eingestellt werden. Die Abschaltautomatik hat keine Schaltfunktion für die Kochstellen.

Hinweis:

Bei Anwendung der Abschaltautomatik sollten nur Gerichte und Lebensmittel gegart werden, die einen Garprozess ohne Umrühren oder Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

1. Speisen in den Backofen stellen. Backofen mit dem Temperaturwahlschalter einschalten.
2. Drehknopf auf stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird die Betriebsdauer im Digitaldisplay eingestellt (Bsp. ”60” entspr. 60 Minuten). Der Ablauf hat damit begonnen.
3. Nach Ablauf der Betriebsdauer erscheint 00 im Display, es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton und der Backofen (Beleuchtung und Heizung) ist abgeschaltet. Zum Abschalten des Signaltons den Drehknopf einmal drücken.
4. Anschließend den Backofen unbedingt ausschalten, d.h. Temperaturwahlschalter auf 0 stellen. Speisen aus dem Backofen holen.
5. Drehknopf auf stellen, damit der Backofen im Handbetrieb (ohne Automatik) betrieben werden kann.

Bei Korrekturen der Betriebsdauer erneut nach beschriebener Weise vorgehen.

Abschaltautomatik löschen

Eine beliebige Einstellung der Abschaltautomatik kann jederzeit auf 0 zurückgesetzt werden.

1. Drehknopf auf stellen. Die Anzeige im Digitaldisplay erlischt dann und die Programmierung ist gelöscht.
2. Backofen ausschalten.

Zeitschaltuhr

Ein-/ Abschaltautomatik

Bei der Ein-/ Abschaltautomatik wird der Betriebsbeginn und die Betriebsdauer im voraus eingestellt. Es können max. 11 Std. und 59 Min. als Betriebsbeginn und max. 180 Min. als Betriebsdauer eingestellt werden.

Vorgehensweise

1. Drehknopf auf stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird die Betriebsdauer im Digitaldisplay eingestellt.
2. Drehknopf auf START stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird der Betriebsbeginn mit den Zeigern eingestellt. Damit sind Betriebsbeginn und Betriebsdauer programmiert.
3. Speisen in den Backofen stellen. Backofen mit dem Temperaturwahlschalter einschalten.
4. Zum programmierten Betriebsbeginn wird der Backofen eingeschaltet und nach Ablauf der Betriebsdauer abgeschaltet. Ein zeitlich begrenzter Signalton ertönt dann und im Display wird 00 angezeigt. Zum Abschalten des Signaltons den Drehknopf einmal drücken.
5. Anschließend den Backofen unbedingt ausschalten, d.h. Temperaturwahlschalter auf 0 stellen. Speisen aus dem Backofen holen.
6. Drehknopf auf stellen, damit der Backofen im Handbetrieb (ohne Automatik) betrieben werden kann.

Bei Korrekturen erneut nach beschriebener Weise vorgehen, d.h. Drehknopf auf entsprechendes Symbol stellen und Korrektur durch Drücken vornehmen.

Nachdem Betriebsdauer und -beginn eingestellt worden sind, bewirkt das Drehen des Drehknopfes auf andere Positionen folgendes:

Position
Die Zeiger der Uhr stellen sich von selbst auf die aktuelle Uhrzeit. Die Programmierung bleibt erhalten (im Digitaldisplay ist weiterhin die Betriebsdauer zu sehen).

Position , START
Die Zeiger der Uhr bleiben auf dem Betriebsbeginn stehen; sobald der Betriebsbeginn erreicht ist, läuft die Uhrzeit wieder mit.

Position
Wird der Drehknopf auf dieses Symbol gestellt, so erlischt die Digitalanzeige, die Programmierung ist gelöscht und die Zeiger stellen sich von selbst auf die gegenwärtige Uhrzeit.

Bratautomatik

Die Anwendung der Bratautomatik erleichtert die Programmierung der Uhr wesentlich, weil lediglich der Betriebsbeginn und das Gewicht des Bratens (max. 2 kg) eingestellt wird. Die Zuordnung der Betriebsdauer übernimmt die Uhr automatisch.

Die Bratautomatik nicht benutzen für:

- Braten auf dem Rost
- Filetbraten, Roastbeef usw., also für Braten die innen rosa od. rot bleiben sollen
- tiefgefrohrenes Fleisch

Vorgehensweise:

1. Drehknopf auf kg stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird das Gewicht im Digitaldisplay eingestellt (Bsp. ”2.0” entsp. 2,0 kg)
2. Drehknopf auf START stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird der Betriebsbeginn über die Zeiger eingestellt.
3. Backofen einschalten: Temperatur wählen (Kalbfleisch 160°C, Schweinefleisch 170°C, Rindfleisch 170°C).
4. Zum programmierten Betriebsbeginn wird der Backofen eingeschaltet und nach der Betriebsdauer abgeschaltet. Ein Signalton ertönt dann. Zum Abschalten des Signaltons den Drehknopf einmal drücken.
5. Anschließend Backofen unbedingt ausschalten, d.h. Temperaturwahlschalter auf 0 stellen. Braten aus dem Backofen holen.
6. Drehknopf auf stellen, damit der Backofen im Handbetrieb (ohne Automatik) betrieben werden kann.

Nachdem Gewicht und Betriebsbeginn eingestellt worden sind, bewirkt das Drehen des Drehknopfes auf andere Positionen folgendes:

Position
Die Zeiger der Uhr stellen sich von selbst auf die aktuelle Uhrzeit. Die Programmierung bleibt erhalten (im Digitaldisplay ist weiterhin die Betriebsdauer zu sehen).

Position , START , kg
Die Zeiger der Uhr bleiben auf dem Betriebsbeginn stehen; sobald der Betriebsbeginn erreicht ist, läuft die Uhrzeit wieder mit.

Position
Wird der Drehknopf auf dieses Symbol gestellt, so erlischt die Digitalanzeige, die Programmierung ist gelöscht und die Zeiger stellen sich von selbst auf die gegenwärtige Uhrzeit.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker kann eine Zeit programmiert werden, nach deren Ablauf ein Signalton ertönt.
Praktische Anwendungen für den Kurzzeitwecker sind: Eier oder Nudelgerichte kochen, Tee ziehen lassen, etc.
Es können maximal 180 Minuten eingestellt werden.

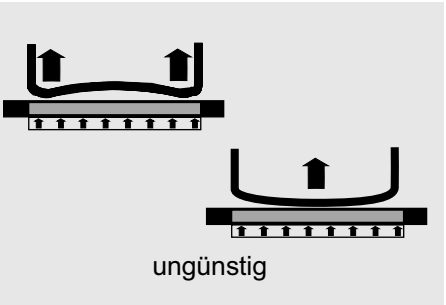
Wichtig:
Der Backofen sollte nicht gleichzeitig mit dem Kurzzeitwecker verwendet werden, weil nach Ablauf der Zeit die Abschaltung erfolgt. Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für die Kochstellen.

Vorgehensweise:

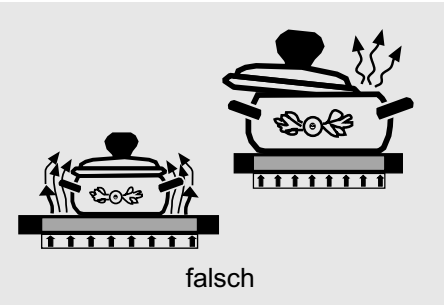
1. Drehknopf auf stellen. Durch Drükken auf den Drehknopf wird die Kurzzeit im Digitaldisplay eingestellt.
2. Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons den Drehknopf einmal drücken.
3. Drehknopf auf stellen, damit der Backofen im Handbetrieb (ohne Automatik) betrieben werden kann.

Wichtiger Hinweis:
Bitte beachten Sie die Hinweise zur Zeitschaltuhr im Kapitel ”Was tun bei Problemen?”

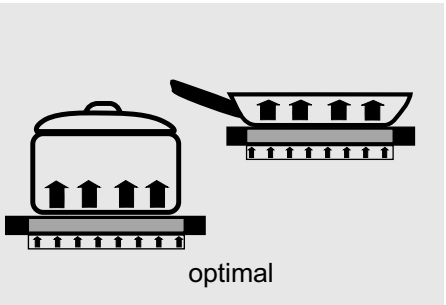
Energiespartipps



Topf- oder Pfannenboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!

Hinweise zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

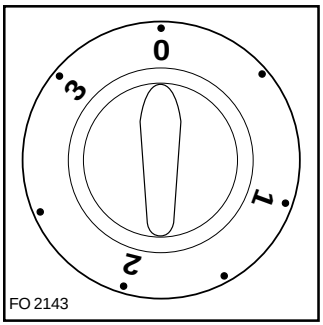
Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.
- Überhitzungsschutz: alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochzonen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Kochzonen



Kochzonenschalter

Bedienung der Kochstellen

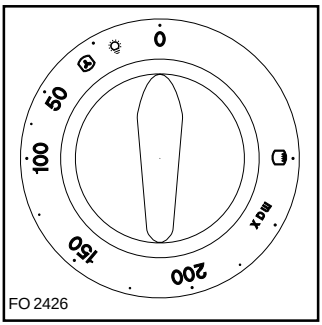
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
•	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
1	Fortkochen
•	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
•	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

Backofen



Temperaturregler

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Beleuchtung

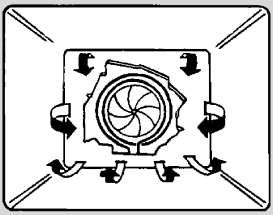
Bei dieser Betriebsart wird die Beleuchtung eingeschaltet. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

Temperaturregler auf

Auftaustufe

Bei dieser Betriebsart wird der Ventilator eingeschaltet. Die Luftumwälzung ohne Heizung wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

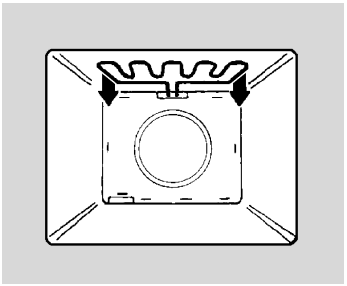
Temperaturregler auf



Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

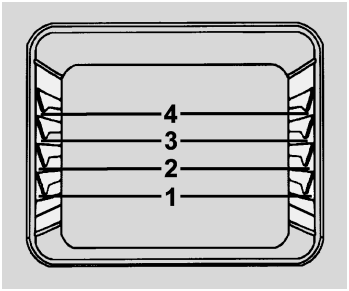
Temperaturregler auf **50 - max**



Grill

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Temperaturregler auf

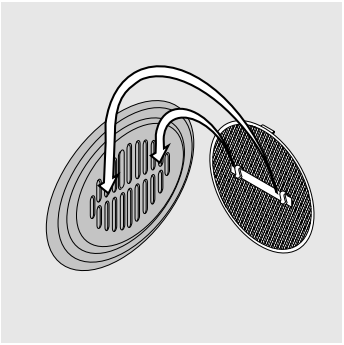


Einschubebenen

Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, die Fettpfanne sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...
- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C Heißluft	Backzeit Minuten
Süße Kuchen			
Napf- und Rodonkuchen	2	160-170	60-70
Kastenkuchen	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2(1-3)	160-170	40-60
Zwetschgenkuchen	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	2(1-3)	160-170	10-15
Rührkuchen	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	170-180	25-35
Stollen*	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	35-55
Hefeblechkuchen	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck			
Quiche	2	170-180	45-60
Pizza*	2(1-3)	190-210	30-45
Brot*	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	180-190	30-40
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2(1-3)	150-160	10-20
Spritzgebäck	2(1-3)	160-170	10-15
Eiweißgebäck	2(1-3)	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2(1-3)	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck			
Apfel-, Quarkstrudel	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	170-180	60-75
Pizza	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	170-180	20-30

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.
- Bei *** Backofen vorheizen**.

Braten

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C Heißluft	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1500	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	180-200	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	180-190	60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	160-170	120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	170-180	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	170-180	90-120
Geflügel				
Hähnchen, ganz	1200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	2	160-170	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	150-170	45-60

Grillen und Überbacken

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Lachsscheiben, Steaks, Schnitzel) oder auch zum Toasten und Überbacken.

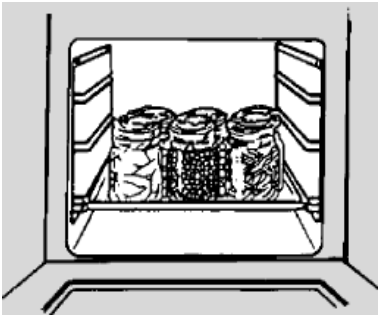
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- Zum Grillen und Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. vorheizen.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz sich erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Einschub	Grillzeit Minuten	
			1. Seite	2. Seite
Fleisch und Wurstwaren				
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	8-10	5-7
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	10-12	8-10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	12-13	9-12
2 Schweinenackensteaks	350	4	10-12	8-10
2 Koteletts	400	4	10-12	8-10
2 Kalbsschnitzel	700	4	10-12	6-8
4 Lammkoteletts	750	4	8-10	6-8
4 Grillwürste	400	4	8-10	6-8
2 Leberkäsescheiben	400	4	6-8	4-6
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	20-30	15-25
Fisch				
Lachsscheiben	400	3	5-6	5-6
Fisch in Alufolie	500	3	8-12	-
Toasts				
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-3	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3	-
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Temperaturregler auf die Temperatur 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Stellen Sie hierzu den Temperaturregler auf .

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

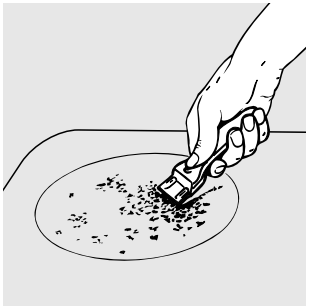
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege
2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

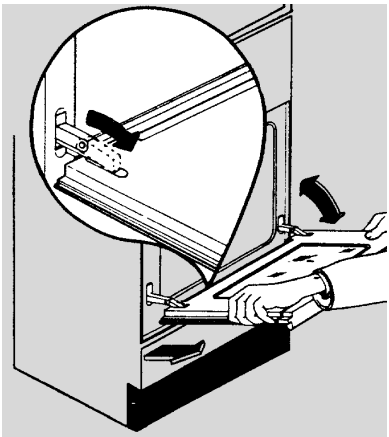
Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für Thermostatfühler und Grillheizkörper.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



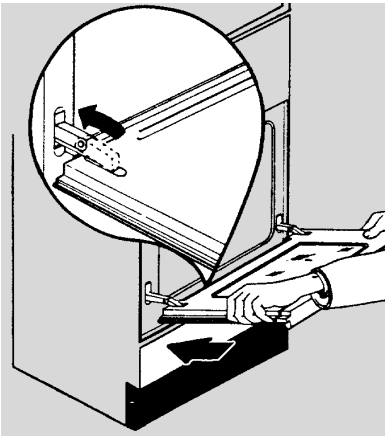
Backofentür

Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.
Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen. Auf richtigen und gleichenmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hochschwenken und die Scharniere neu ausrichten!).
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost, usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Backbleche aus Aluminium sollten nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln behandelt werden. Sie verlieren mit häufiger Reinigung die glänzende Oberfläche. Dieser Vorgang läßt sich nicht vermeiden und hat keinen Einfluß auf Backergebnisse.

Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliches Schaltverhalten...

Durch elektrische Störungen kann die Uhr gestört werden. Schalten Sie dann den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Sekunden spannungslos und stellen Sie dann die Uhrzeit wieder neu ein.

Drehen sich die Zeiger der Uhr schnell, ohne Betätigung des Drehknopfes?

Wenn die Zeiger der Uhr auf einem Betriebsbeginn stehen, veranlasst das Verstellen des Drehknopfes die Einstellung der Uhrzeit. Dies geschieht automatisch, indem die Zeiger ”einmal ganz herum” bis zur aktuellen Uhrzeit laufen.

Im Digitaldisplay blinkt die Anzeige ”00” ?

Bei Anschluss des Herdes oder nach einem Stromausfall erscheint die Anzeige ”00”. Uhrzeit dann einstellen.

Im Digitaldisplay blinkt die Anzeige ”00” und es ertönt ein Intervallton?

Es wurde ein Betriebsbeginn eingegeben und die Uhr erwartet noch die Eingabe einer Betriebsdauer. Drehknopf auf stellen und Betriebsdauer eingeben, oder Programmierung löschen, indem der Drehknopf auf gestellt wird.

Ein gerade ablaufender Automatikbetrieb soll gelöscht werden?

Löschen Sie die Programmierung, indem der Drehknopf auf gestellt wird. Backofen anschließend ausschalten.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht ....

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

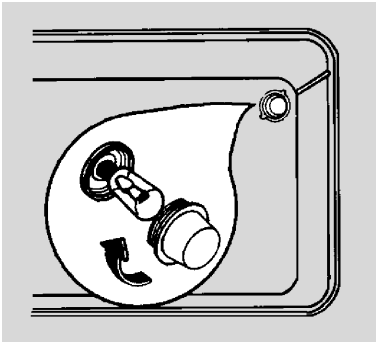
Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C
Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

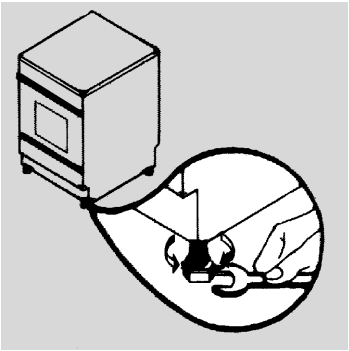
Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben.
Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.
Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einen anderen zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicher-ungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.



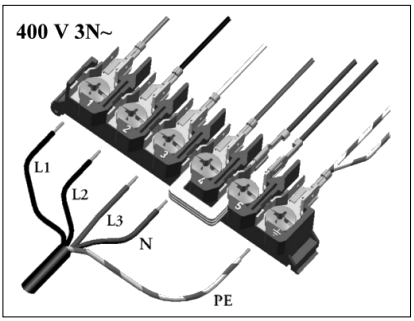
Herdaufstellung

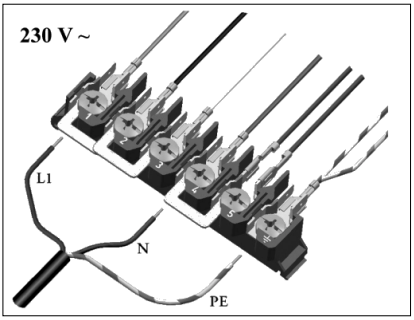
- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (60 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.

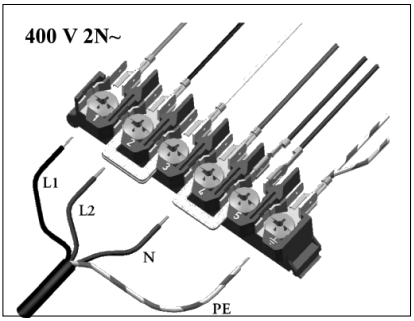
Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

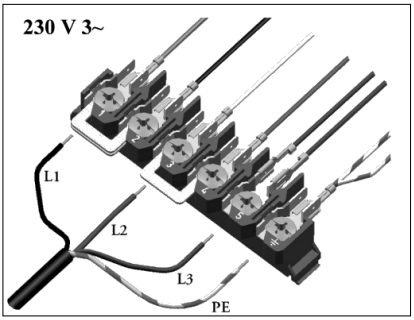
Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.









Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.

  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd	**Produkt-Nr.**	363.474
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 60/ 60
Herd Leergewicht, ca.	kg	42
Backofen		
Temperaturregler	Anzahl	1
Einschubebenen (geprägt)	Anzahl	4
Grillheizkörper/ Ringheizkörper	kW	1,75/2,0
Ventilator/ Backofenbeleuchtung	W	30/ 25
Betriebsarten		
Beleuchtung/ Auftaustufe	W	55
Grill	kW	1,75
Heißluft	kW	2,0
max. Temperatur	°C	250
Kochzone		
vorne links	Ø mm / kW	180 / 1,7
hinten links	Ø mm / kW	145 / 1,2
hinten rechts	Ø mm / kW	180 / 1,7
vorne rechts	Ø mm / kW	145 / 1,2
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	7,855
Backofen, gesamt	kW	2,055
Kochzonen, gesamt	kW	5,8

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung bei

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Grafiche MDM - Forlì

Elektro-Standherd 6460

Produkt-Nr. 363.474

35677-9641 06/02